

<p>88-096804/14 D16 OKAT/ 19.08.86 OKAT *J6 3049-064-A 19.08.86-JP-193064 (01.03.88) C12g-03/08 Solidified liquor prodn. for ice cream prepn. - comprises mixing liquor, e.g. sake, wine, etc. with fluid e.g. agar, at high temp. and cooling C88-043682</p>	<p>D(3-E8, 5-E)</p>
<p>Process comprises mixing liquor (e.g. sake, shochu (distd. sake), fruit wines, whisky, vodka, gin, etc.) with fluid medium (e.g. agar) under high temp., and cooling the mixt. to solidify the liquor with the medium. USE/ADVANTAGE - Used for (1) prepn. of ice cream by mixing sliced solidified liquor with ice cream, (2) adding to cocktails, (3) prepn. of different solidified liquors, and (4) adding to fish or chicken dishes. (2pp Dwg.No.0/0)</p>	

⑨ 日本国特許庁(JP)

⑩ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報(A) 昭63-49064

⑪ Int. Cl.⁴

識別記号

庁内整理番号

⑬ 公開 昭和63年(1988)3月1日

C 12 G 3/08

1 0 1

7236-4B

審査請求 未請求 発明の数 1 (全2頁)

⑭ 発明の名称 和・洋酒の固体化製法

⑮ 特 願 昭61-193064

⑯ 出 願 昭61(1986)8月19日

⑰ 発 明 者 岡

猛 三重県津市観音寺町750の24

⑱ 出 願 人 岡

猛 三重県津市観音寺町750の24

明 細 書

1. 発明の名称 和・洋酒の固体化製法

特許請求の範囲

2. 特許の請求範囲

(1) 和・洋酒と高温にて液化している媒体とを攪はん混合し、冷却による温度低下に伴って媒体と共に固体となることを特徴とする和・洋酒の固体化製法。

(2) 和・洋酒が日本酒、焼酎、果実酒、ウイスキー、ブランデー、ウオツカ、ジン、ワイン、であることを特徴とする特許の請求範囲第1項記載の和・洋酒の固体化製法。

3. 発明の詳細な説明

本発明は、和・洋酒の固体化製法に関するものである。従来より洋の東西をとわず和・洋酒は酔うという作用によって悲しいとき、楽しいときの心の解として愛飲されてきた。しかし、嗜好飲料という以上飲み、味わい、酔うこと以外に楽しむ方法があってもよく、又そのほうが望ましい。和・洋酒を他の食物のアクセサリ、飲物のスパイスなどに使用するならば、嗜好飲料の分野が広くなり、

豊かな風情を醸し出すことができる。

本発明はこのような目的のために考えられたもので、実施例を挙げて説明する。

(イ) 製法例

(A) 媒体として寒天を使用する場合において、通常、寒天の溶液を作るためには寒天と水を一つの容器に入れて加熱し溶液とする。当製法においては水のかわりに和・洋酒を使用する。市販の寒天一本に対する割合は和・洋酒100ミリリットルから150ミリリットル位とし、一つの容器に入れて加熱する。温度が60度Cになれば、加熱を停止する。これを冷却すれば、寒天を媒体とした軟固体の和・洋酒が生成される。

当製法の場合、使用する和・洋酒は加熱処理によって60度Cまで温度があがるため、加熱によって風味の損なわれる恐れのある和・洋酒はきける。従って焼酎、ウイスキー、ウオツカ、ジンなどが適当である。

(B) 媒体として寒天を使用する場合において、通常の寒天製法と同様に寒天水溶液を作成するが、

溶媒としての水量は一般的な寒天を作成する場合の1/3から1/2の分量とする。この高濃度の寒天水溶液を自然冷却させ、温度が40度Cになった時点で和・洋酒を溶媒の倍量添加し、攪はん混合する。これを冷却すれば、製法(A)と同様に軟固体の和・洋酒が生成される。

この製法の特徴は、媒体の温度が40度Cと比較的低温の時点で和・洋酒を添加し、攪はんするため急激に温度が低下し、媒体と和・洋酒が混合未完の状態で軟固体化する。半透明となった軟固体の和・洋酒はその内部に媒体の組織が透視でき、その縞りなす模様は芸術的な様相を呈することにある。

(ハ)使用例

(A)固体酒を3ミリメートルないし5ミリメートル程度のスクエアに切り、アイスクリームの中によげると夜のムードのアイスクリームとして、豪華なディナーに似つかわしいデザートとなる。

(B)着色したものを、カクテル、水割などにまぜることにより、美的価値を上げることが出来る。

(C)ビールにジン、ウイスキーにブランデー、コーラに果実酒等の組合わせにより一つのグラスの中で異なった味の酒をスパイスとして楽しむことができる。

(D)フランス料理などには、あらかじめ、皿の上に香りの良い固体酒をのせておき、熱いスープを上からかけることにより、固体酒を溶かすが香りが逃げることを防ぐ料理方法の一つとして利用することができる。

(E)魚肉や鳥肉のムニエルの場合、香りの良い、固体酒を肉の間に埋め込んでおき、油で揚げると肉の温度が上昇した時点で、固体酒が液体酒となり、肉の内部にまんべんなく広がりナイフを入れた時にその芳香を楽しむ、更に口に入れた時フレーバーとして魚肉や鳥肉の味をひき立てる。この方法は、蒸しもの料理にも利用すると尚一層の効果があがる。

特許出願人 岡 猛